



MANUAL DE USUARIO
AMASADORA SERIE HS
MOD. HS-20, HS-40



CONTENIDO:

INTRODUCCIÓN

FELICIDADES USTED HA ADQUIRIDO UNA AMASADORA CRT LA CUAL ESTA FABRICADA CON MATERIALES DE LA MAS ALTA CALIDAD CON LO QUE ASEGURAMOS EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y DURABILIDAD.

ANTES DE COMENZAR A USAR SU AMASADORA ES NECESARIO QUE LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **ANTES DE OPERAR LA MEZCLADORA VERIFIQUE QUE EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ESTE DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS ELECTRICOS DE INSTALACION.**

- ES RESPONSABILIDAD DEL USUARIO QUE UN TÉCNICO ESPECIALIZADO REALICE LA INSTALACION ELECTRICA DE LA AMASADORA Y LA PUESTA A TIERRA DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LOCAL.

- EL EQUIPO ESTA DISEÑADO PARA SER ALIMENTADO POR UN CIRCUITO ELECTRICO INDEPENDIENTE EN DONDE SE UTILICE UN INTERRUPTOR DE SEGURIDAD TIPO TERMOMAGNETICO O TIPO CUCHILLAS, EN DONDE EL CALIBRE DEL ALAMBRE Y EL INTERRUPTOR SEA SELECCIONADO POR UN TECNICO ESPECIALIZADO CONSIDERANDO DISTANCIA, CAPACIDAD, CAIDA DE VOLTAJE ETC. NO INTENTE CONECTARLA USTED MISMO.



- NO TOQUE EL INTERRUPTOR NI EL CABLE DE ALIMENTACION CON LAS MANOS MOJADAS.

- NO INTENTE REPARAR LA AMASADORA, SI LO HACE DE MANERA INCORRECTA, PUEDE PROVOCAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, INCENDIO, DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES IRREVERSIBLES O INCLUSO FALLECIMIENTO. CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR MAS CERCANO PARA SU REPARACION.



- NO RETUERZA, APLASTE NI TIRE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN, PUES PODRÍA ROMPERSE. LAS DESCARGAS ELÉCTRICAS O INCENDIOS SUELEN ESTAR CAUSADOS POR CABLES DE ALIMENTACIÓN ROTOS.

- NUNCA DEJE LA AMASADORA FUNCIONANDO SIN SUPERVISION.

- NUNCA DEJE QUE PERSONAS NO CAPACITADAS Ó MENORES DE EDAD OPEREN EL APARATO.

- UTILICE GRASA GRADO ALIMENTICIO PARA LUBRICAR LAS PARTES QUE ESTAN EN CONTACTO CON LOS INGREDIENTES A MEZCLAR.

- “SI EL CORDÓN DE ALIMENTACIÓN ES DAÑADO, ESTE DEBE SER REMPLAZADO POR EL FABRICANTE O SU CENTRO DE SERVICIO, O POR PERSONAL CALIFICADO PARA EVITAR RIESGOS.”



- ANTES DE REALIZAR LIMPIEZA EN ESTE EQUIPO ASEGÚRESE DE QUE ESTE DESCONECTADO DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO.

- LAVAR SOLO CON AGUA Y JABÓN CON UNA FRANELA SUAVE, NO UTILICE CHORRO DE AGUA.

REQUISITOS DE INSTALACION:

- Coloque y mantenga la amasadora en un ambiente de temperatura conveniente y directamente sobre el piso en posición horizontal. Verificar que el suministro de corriente eléctrica sea el requerido por la máquina y que los cables sean conectados propiamente.

Precaución: ¡ La máquina deberá ser aterrizada adecuadamente ¡

OPERACIÓN:

- Después de ser verificada completamente por el técnico, encienda el switch ubicado en la parte lateral derecha de la máquina (Colocar en la posición 1) la luz piloto se encenderá, verifique que el tazón gire en el sentido mostrado por la flecha (A Favor Manecillas del Reloj)



CONOCIENDO DEL TABLERO DE CONTROL:



INSTRUCCIÓN PARA EL AMASADO:

- Levante la rejilla de seguridad y ponga sobre el tazón la cantidad de harina e ingredientes a mezclar (No permita poner más harina de la cantidad máxima de la máquina)
- Agregue sobre el tazón los ingredientes a Amasar, cuidando de no exceder la cantidad máxima de harina amasada o mezclada indicada en la tabla de especificaciones para cada uno de los modelos al final de este manual.
- Baje la rejilla de seguridad y encienda la máquina.
- Cuando se ha Amasado la harina (Alrededor de 8 minutos), presione el botón "STOP" para parar la máquina, después abra la rejilla de seguridad y saque la harina amasada.
- Durante el funcionamiento, tenga cuidado de no meter la mano o introducir objetos con la mano ya que es peligroso.
- Durante el funcionamiento de la máquina esta prohibido limpiar, aceitar o lubricar la máquina.

MANTENIMIENTO:

Importante.- Durante el Servicio y Mantenimiento de la máquina, todo el trabajo realizado deberá ser efectuado con la máquina apagada. El motor y las partes deberán ser des- montadas gradualmente, las cadenas y baleros deberán ser limpiados y lubricados regularmente.

Recomendaciones:

- Antes de operar la máquina serie HS deberá leer cuidadosamente las instrucciones.
- Después de usarla por mucho tiempo, limpie la máquina cuidadosamente, este seguro de mantener limpia y llena de aceite lubricante los puntos de lubricación.
- No encienda la máquina repetidamente, de manera que prolongue la vida útil de la máquina en servicio; el tiempo de funcionamiento continuo no deberá ser demasiado largo.
- Lubrique las cadenas las principales partes que están en movimiento una vez al mes.
- Cheque la tensión de las bandas y cadenas una vez cada 6 meses.
- Cheque el circuito eléctrico una vez al año.
- Prohibido lavar la máquina con manguera.

Fallas Comunes:

1. La máquina no puede arrancar

- Conectores eléctricos fallando

2. La temperatura de la máquina es demasiado alta.

- El tiempo de trabajo es demasiado largo
- Compruebe si hay voltaje en la máquina
- Esta sobre cargada o la máquina esta funcionando erróneamente.

3. Baja en eficiencia

- Hay algo mal en la máquina.
- Es demasiado baja la eficiencia que algunas partes de la transmisión fueron reemplazadas.
- Hay algo funcionando mal en el motor.
- Las bandas y cadenas están flojas, las bandas y las cadenas deberán ser apretadas o cambiadas.

ESPECIFICACIONES

MODELO: HS-40

1. Voltaje ---	110 V ~
2. Fases --	2 ϕ, 3 hilos
3. Frecuencia ----------------------------------	60 Hz
4. Potencia de Motor---------------------------	1,5 H.P/3.0 H.P
5. Capacidad Tazón ---------------------------	40 dm3 (40 L)
6. Velocidad de Mezclado ------------------	114/230 RPM
7. Velocidad del Tazón ----------------------	10/21 RPM
8. Peso de la Maquina------------------------	175 Kg.
9. Máximo peso de Harina Mezclada-------	16 Kg.
10. Dimensiones--------------------------------	90x51x105 cm

EN CASO DE REQUERIR MAS INFORMACIÓN ACERCA DE ESTE U OTROS PRODUCTOS CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR MAS CERCANO O BIEN ENVÍENOS UN MENSAJE AL CORREO ELECTRÓNICO servicio@crtglobal.com.mx O VISITE LA PAGINA www.crtglobal.com.mx

CRTGLOBAL S.A. de C.V.

____________________	____________________	____________________
MAURICIO FLORES	**MARIO RODRIGUEZ**	**FABIAN FRAUSTO**
GERENTE GENERAL	**JEFE DE EMBARQUES**	**SERVICIO Y GARANTIA**

CRT Global